

Speiseplan vom 26.01.2026 bis 01.02.2026 5. Kalenderwoche



	Menü A	Nährwerte	Menü B	Nährwerte
Montag	Rinderbrühe, Schweinkopfsülze, Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Remoualade, Clementine	2708 KJ, 664 kcal, 39,06g Fett, 13,09g ges. FS, 54,73g KH, 19,71g Zucker, 21,06g Eiweiß, 5,14g Salz	Rinderbrühe, Milchreis mit Rhabarberkompott, Clementine	2588 KJ, 613 kcal, 9,49g Fett, 6,03g ges. FS, 113,95g KH, 52,95g Zucker, 15,33g Eiweiß, 1,36g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,11,2,3,8,i,j	VK	2,g	LVK
Dienstag	Lachs-Sahnesoße, Bandnudeln, gemischter Salat, Apfelmus mit Sahne	2158 KJ, 517 kcal, 16,13g Fett, 10,04g ges. FS, 77,93g KH, 17,39g Zucker, 13,24g Eiweiß, 1,32g Salz	Grünkohl mit Kasseler, Pinkel, Mettende, Salzkartoffeln, Apfelmus mit Sahne	3171 KJ, 758 kcal, 41,46g Fett, 18,33g ges. FS, 51,11g KH, 20,35g Zucker, 42,16g Eiweiß, 5,93g Salz
Zusatzstoffe Allergene	2,3,a,a1,g,i	LVK	2,3,4,8,a,a4,f,g,i	VK
Mittwoch	Linseneintopf mit Wiener Würstchen, Brotbeilage, Fruchtquark Birne	2007 KJ, 637 kcal, 21,76g Fett, 8,41g ges. FS, 69,39g KH, 16,13g Zucker, 33,69g Eiweiß, 5,32g Salz	Schweinegeschnetzeltes, Erbsengemüse, Salzkartoffeln, Fruchtquark Birne	2690 KJ, 638 kcal, 27,85g Fett, 13,59g ges. FS, 49,71g KH, 19,15g Zucker, 43,85g Eiweiß, 2,82g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,2,3,8,a,a1,a2,a3,g,i,l	VK	g	LVK
Donnerstag	Grünkernbratling, Käsesoße, Möhrensalat, Salzkartoffeln, Vanillepudding mit Sirup	2955 KJ, 694 kcal, 11,38g Fett, 6,65g ges. FS, 131,57g KH, 61,19g Zucker, 15,04g Eiweiß, 4,14g Salz	Hühnerfrikassee, Möhrensalat, Reis, Vanillepudding mit Sirup	2712 KJ, 642 kcal, 12,26g Fett, 6,15g ges. FS, 105,95g KH, 54,53g Zucker, 25,19g Eiweiß, 2,30g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,2,a,a1,c,g,i	LVK	1,2,a,a1,g,j	LVK
Freitag	Gebratenes Tilapiafilet, Senfsoße, Salzkartoffeln, Gurkensalat, Banane	1984 KJ, 469 kcal, 10,80g Fett, 5,58g ges. FS, 52,92g KH, 22,58g Zucker, 37,56g Eiweiß, 3,67g Salz	Hackbraten, Senfsoße, Blumenkohl Gemüse, Salzkartoffeln, Banane	2919 KJ, 696 kcal, 40,88g Fett, 15,66g ges. FS, 55,25g KH, 22,73g Zucker, 21,05g Eiweiß, 6,06g Salz
Zusatzstoffe Allergene	3,a,a1,d,g,j,l	LVK	2,3,8,a,a1,c,g,j,l	LVK
Samstag	Soljanka Eintopf, Brotbeilage, Karamelpudding mit Sahne	2220 KJ, 531 kcal, 23,43g Fett, 12,29g ges. FS, 59,20g KH, 20,60g Zucker, 18,84g Eiweiß, 3,63g Salz	Steckrübentopf mit Rindfleisch, Brotbeilage, Karamelpudding mit Sahne	2100 KJ, 504 kcal, 22,60g Fett, 11,68g ges. FS, 56,76g KH, 20,96g Zucker, 14,98g Eiweiß, 3,18g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,2,3,8,9,a,a1,a2,a3,f,g,j	VK	2,3,8,a,a1,a2,a3,g,i,l	LVK
Sonntag	Hähnchenbrust Hawaii, Curryrahmsoße, Fingermöhren, Salzkartoffeln, Cremedessert	2014 KJ, 619 kcal, 21,50g Fett, 11,59g ges. FS, 58,13g KH, 29,81g Zucker, 46,22g Eiweiß, 5,98g Salz	Schweinebraten mit Soße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Cremedessert	2507 KJ, 607 kcal, 24,29g Fett, 9,52g ges. FS, 58,20g KH, 29,62g Zucker, 34,70g Eiweiß, 5,35g Salz
Zusatzstoffe Allergene	a,a1,a3,g	LVK	11,3,4,a,a3,g,i	VK
Wir wünschen einen guten Appetit. Änderungen vorbehalten				
Unserer Mitarbeiter erläutern Ihnen gerne unser gesamtes Speisenangebot. Die Zuordnung zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte der beigefügten Legende				